



# -VIERNES DE DISFRUTE-

## EXPERIMENTO DEL AGUA VIAJERA



### MATERIALES:

- Agua
- Pimienta
- Jabón
- Plato u otros recipientes.

### PROCEDIMIENTO:

- 1** Primero ponemos un poco de agua en un plato. Ahora espolvoreamos un poco de pimienta en el agua. ¿Es flotante? ¡Sí, flota! Metemos el dedo sin nada en el plato y observamos.
- 2** Después pondré una gota de jabón en mi dedo. Ahora mira qué sucede cuando toco el agua con el jabón... ¡¡Presta atención!! ¡La pimienta se escapa!

## BÚHOS HECHOS CON GALLETAS OREO



Estos búhos de galletas oreo son una auténtica maravilla. Una merienda o desayuno que sin duda a los más pequeños de la casa les va a encantar. Vamos a comprobar cómo unas galletas normales se convierten en divertidos animales.

### Ingredientes

- Un paquete de galletas Oreo doble crema, si acaso dos por si se os rompe alguna a la hora de partirlas.
- Lacasitos de colores.
- ½ tableta de chocolate con leche.

**Consejos:** Recomendamos galletas Oreo doble crema porque se despegan con mucha facilidad y al separar las capas no se rompe ni la galleta ni la crema..

### Pasos a seguir

1. Separamos las capas de las galletas con mucho cuidado..
  2. Usamos como base del búho una capa de la galleta sin crema, poniendo hacia arriba la cara de la galleta que tiene crema.
  3. La cubrimos con un poco de chocolate con leche derretido al baño María o en microondas.
  4. Para hacer los ojos ponemos un lacasito en cada capa de galleta.
  - 5 Para hacer el pico ponemos otro lacasito de un color diferente.
  6. Terminamos con un poquito de chocolate fundido para hacer el plumaje.
- Dejamos que el chocolate se solidifique y ya tenemos nuestros búhos listos.



## BIZCOCHO CASERO



Os proponemos también un delicioso y sencillo bizcocho para hacer en familia.

### Ingredientes:

- 3 huevos.
- 90 g. de azúcar.
- 90 g. de harina.
- 1 bolsita de azúcar.
- 1 cucharada pequeña de vainilla líquida.
- 2 cucharadas de miel
- Medio sobre de levadura.
- Una pizca de sal.

### Pasos a seguir

Aquí tenemos la fabulosa explicación de una niña de cómo hacer el bizcocho: ([Anexo vídeo explicativo receta bizcocho](#))

1. Separamos las yemas de las claras de los huevos. Ponemos las yemas en un bol pequeño y las claras en otro más grande.
2. Añadimos 40g de azúcar a las yemas. Batimos bien con una batidora de varillas eléctrica. Pasados dos minutos, tendremos una especie de crema blanquecina
3. Montamos las claras del huevo al «casi» punto de nieve. Es decir, las batimos con la batidora de varillas eléctrica y cuando, comience a tomar algo de consistencia – alrededor del minuto y medio del inicio del batido – añadimos los otros 50 g de azúcar. Seguimos batiendo hasta que se monte al punto de nieve por completo. Alrededor de un minuto más. Puedes hacer estos dos últimos pasos con una varilla, a mano pero, el tiempo de batido aumentará sustancialmente. En torno a 5 veces.
4. Ponemos las yemas en el bol donde tenemos las claras y con una cuchara mezclamos haciendo movimientos envolventes, hasta tener una masa homogénea.
5. Añadimos la harina. Mezclamos haciendo movimientos envolventes, hasta que no haya ninguna mota de harina.
6. Forramos el fondo de un molde desmontable para tartas con papel vegetal, o papel de horno. Dentro del molde, introducimos la masa de lo que será nuestro futuro bizcocho.
7. Igualamos toda la masa sobre el molde. Hecho todo esto, metemos el molde en el horno, previamente bien calentado a 180°C.

## JUEGO DE BOLOS CASERO



### ¿Qué necesitamos?

- ★ Botellas de plástico vacías o usar botes vacíos ...si son 6 mejor, como en el juego.
- ★ Arena, sal , harina...(para rellenar).
- ★ Pinturas de colores o papeles de colores para decorar y por último pegamento.
- ★ Pelota pequeña.

### Hacemos nuestros bolos:

- Quitaremos todas las etiquetas que puedan tener las botellas de plástico para decorarlas.
- Rellenamos las seis botellas sin cargarlas demasiado porque sólo queremos que se mantengan en pie. .

***¡¡LISTOS PARA JUGAR! Tira la pelota e intenta tirar muchos bolos al suelo.***